



---

PASTA, DIE  
IHRESGLEICHEN  
SUCHT



## Wahlverwandtschaften

### DIVINE CREAZIONI® UND GASTSTÄTTENGEWERBE FINE DINING

In den Händen jedes Chefkochs von **DIVINE CREAZIONI®** verwandelt sich die Pasta ohne Gleichen umgehend in ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis, das in absoluter Harmonie mit dem Geist des Fine Dining steht.

Ein Konzept, das mit Liebe zum Detail, Atmosphäre und Service den Kunden in den Mittelpunkt eines Augenblicks stellt, in dem nichts dem Zufall überlassen wird.

**DIVINE CREAZIONI®** wurde entwickelt, um zu zufriedenzustellen, zu überraschen und innovativ zu sein. Es ist ein kleines Meisterwerk frischer Pasta, das aus Wissen, Kultur und Liebe für gut gemachte Dinge besteht; eine Exzellenz, die dem Fine Dining gewidmet ist und bei der sich nicht nur die Aromen, sondern auch die Formen, Konsistenzen und Düfte vereinen, um ein wahres Gefühl von Exklusivität und Raffinesse wiederherzustellen.





## DIVINE CREAZIONI® FINDEN SIE EINE ANDERE, DIE GLEICHWERTIG IST

Es ist ein Formfehler, der **DIVINE CREAZIONI®** zur Pasta ohne Gleichen macht: in seinen neuen, von der Tradition inspirierten Formaten unterscheidet sich jedes Stück vom anderen wie auch in der Handwerkskunst. Dies macht **DIVINE CREAZIONI®** zu einem einzigartigen Produkt.

Auserlesene Füllungen, deren Zutaten aus den besten italienischen Produkten g.U. ausgewählt werden, originelle und feine Kombinationen. Nichts wird vernachlässigt: vom Teig (acht Eier pro Kilo Grieß), der perfekt auf die Füllung abgestimmt ist, bis hin zur Verpackung in Schalen, um den Bruch der empfindlichsten Teile zu vermeiden.

## DIVINE CREAZIONI® ABSOLUTE PROTAGONISTEN

Bei **DIVINE CREAZIONI®** genügt es wirklich sehr wenig hinzuzufügen, um ein erlesenes Gericht zu erhalten, das den Kunden ein einzigartiges Geschmackserlebnis bietet.

Die großzügige Füllung zusammen mit dem goldenen und weichen Teig machen unsere Pasta perfekt für die Kombination mit den anspruchsvollsten Saucen, aber auch mit den einfachsten und delikatesten.

# Menù

DREI EXKLUSIVE UND UNVERGLEICHBARE  
FORMATE DIVINE CREAZIONI®

<b>Bauletti®, Panciotti®, Scrigni®</b>	<b>5</b>
i Bauletti®	6
con formaggio Castelmagno DOP	7
con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia	8
con pesce spada e lime	9
ripieni all'astice	10
con stracotto al Barolo DOCG	11
con funghi porcini e Taleggio DOP	12
i Panciotti®	13
con melanzana e scamorza	14
con cappesante e gamberi dei mari del Nord	15
con punte di asparagi e mascarpone	16
con finferli e Fontina DOP	17
gli Scrigni®	18
con burrata di Puglia	19
ripieni agli scampi	20
cacio e pepe	21
carbonara	22
con "Squacquerone di Romagna DOP" ed erbe di campo	23
<b>Die anderen Formate Divine Creazioni®</b>	<b>24</b>
Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica	25
Bottoni al gambero rosso - <b>NEUE</b>	26
i Quadrelli	27
con Chianina e cardoncelli	28
Le Violette con patata viola Vitelotte	29
i Ravioloni	30
con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci	31
con formaggio Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP	32
i Raviolotti	33
con polenta e Montasio DOP	34
al baccalà	35
Tortellini alla moda di Bologna	36
Balanzoni al Parmigiano Reggiano	37
Triangoletti al Parmigiano Reggiano	38
I Mammoli di patata viola Vitelotte	39
Garbugli® - Taglierini a sfoglia ruvida	40
Intrighi® - Tagliatelle a sfoglia ruvida	41

# Bauletti®, Panciotti® e Scrigni®



BAULETTI®



SCRIGNI®



PANCIOTTI®

## DREI EXKLUSIVE UND UNVERGLEICHBARE FORMATE

Bauletti®, Panciotti® und Scrigni®: sie sind drei exklusive Formate **DIVINE CREAZIONI®**, die auch an den traditionellen Formen inspiriert sind, sich aber noch überraschender und schmackhafter entwickelt haben.

Der gewellte Rand der Bauletti® und der Scrigni® ist eine Anlehnung an den handwerklichen Schnitt der Spronella und verweist auf die klassischsten Formen frisch gefüllter Pasta.

Der Verschluss mit zwei Teigblättern der Panciotti® gibt den Schnitt des Teigusstechers wieder, in einem Format, das auf eine eher experimentelle Tendenz hinweist.

Drei verschiedene Formate mit einem gemeinsamen Merkmal: das Fassungsvermögen, das eine großzügigere Füllung ermöglicht, ohne das perfekte Gleichgewicht zwischen Teig und Füllung zu verlieren, eine typische Eigenschaft von **DIVINE CREAZIONI®**.





DIE FORMEN

i Bauletti®



40mm / 50mm



55mm / 65mm

# Bauletti® con formaggio "Castelmagno DOP"

(MIT "CASTELMAGNO DOP" KÄSE)



## K101

GEWICHT EINES STÜCKS	18g/23g
FÜLLUNG	62%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+20%
GARZEIT	5 min.
PRO PORTION	6 Stk. (130g)

Zutaten für den Teig:  
Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 62%:  
Castelmagno DOP Käse 31%, Ricotta,  
Paniermehl, Salz.

## DETAILS DER FÜLLUNG

aus der Rohmilch aus zwei täglichen Melkvorgängen, die mindestens zwei Monate lang in kühlen, feuchten und natürlichen Höhlen gereift ist, entsteht der unbestrittene Star dieser Füllung: Castelmagno DOP (geschützte Herkunftsbezeichnung), einer der besten Käse Italiens, mit dem aromatischen Geschmack duftender Kräuter.



# Bauletti® con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia

(MIT SCHAFSRICOTTA UND PISTAZIEN AUS SIZILIEN)



## K115

GEWICHT EINES STÜCKS	18g/23g
FÜLLUNG	62%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+20%
GARZEIT	5 min.
PRO PORTION	6 Stk. (130g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 62%:

Schafsr ricotta 86%, Pistazien aus Sizilien  
9%, Paniermehl, Salz, Pfeffer.

### DETAILS DER FÜLLUNG

die grüne Pistazie aus Sizilien, eine Frucht mit süßem, delikatem und aromatischem Geschmack, die als einzigartig angesehen wird, wird hier mit schmackhaftem Schafsmilch-Ricotta kombiniert.

# Bauletti® con pesce spada e lime

(MIT SCHWERTFISCH UND LIMETTE)



## K136

GEWICHT EINES STÜCKS	18g/23g
FÜLLUNG	62%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+20%
GARZEIT	5 min.
PRO PORTION	5 Stk. (110g)

Zutaten für den Teig:  
Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 62%:  
Schwertfisch 55%, Ricotta, Paniermehl,  
Limettensaft, Salz, Limettenschale.

## DETAILS DER FÜLLUNG

eine Füllung aus Schwertfisch mit einem  
frischen Hauch Limette.



# Bauletti<sup>®</sup> ripieni all'astice

(MIT HUMMER)



## K119

GEWICHT EINES STÜCKS	18g/23g
FÜLLUNG	62%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+20%
GARZEIT	5 min.
PRO PORTION	5 Stk. (110g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 62%:

Hummer 33%, Krebs, Kartoffelpüree  
(Kartoffeln, Brühe, Extra Vergine  
Olivenöl, Rosmarin), Salz, Minze, Pfeffer.

Laktosefreies  
Rezept

### DETAILS DER FÜLLUNG

der kräftige Geschmack des amerikanischen Hummers und die Festigkeit seines Fleisches bleiben, dank einer sorgfältigen und geschickten Zubereitung, in dieser Füllung erhalten.

Der Zusatz von Minze verleiht dieser raffinierten Füllung eine erfrischende Note.



# Bauletti® con stracotto al Barolo DOCG

(MIT RINDERSCHMORBRATEN UND BAROLO DOCG)



## K141

GEWICHT EINES STÜCKS	18g/23g
FÜLLUNG	62%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+20%
GARZEIT	5 min.
PRO PORTION	5 Stk. (110g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 62%:

Rindfleisch 60 %, Wasser, Barolo  
DOCG-Wein 6 %, Reisstärke, Öl  
Extra Vergine Olivenöl, Zwiebeln,  
Sellerie, Karotten, Salz, Speisegelatine  
tierischen Ursprungs, Knoblauch,  
Lorbeerblatt, Rosmarin, Salz.

Laktosefreies  
Rezept

## DETAILS DER FÜLLUNG

eine Füllung, die Wärme gemeinsamer Rituale und die Freude am Zusammensein hervorhebt. Ein aromatischer Fond, ein langsames Garen der besten Rindfleischstücke, großzügig mariniert in edlem Ba-rola DOCG für einen einzigartigen Geschmack und eine Konsistenz, die nach Tradition und Kamin duftet.



# Bauletti<sup>®</sup> con funghi porcini e “Taleggio DOP”

(MIT STEINPILZ UND “TALEGGIO DOP” KÄSE)



## K142

GEWICHT EINES STÜCKS	18g/23g
FÜLLUNG	62%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+20%
GARZEIT	5 min.
PRO PORTION	5 Stk. (110g)

**Zutaten für den Teig:**  
Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

**Zutaten für die Füllung 62%:**  
Steinpilze 41%, Ricotta, Taleggio Dop  
Käse 24%, Brot, Lebensmittelgelatine  
tierischen Ursprungs, Extra Vergine  
Olivenöl, Petersilie, Salz, Knoblauch,  
Pfeffer, Zucker.

## DETAILS DER FÜLLUNG

die feine Kochtechnik des Schmorens bringt  
das intensive Aroma des Steinpilzes voll  
zur Geltung, umhüllt von der zarten  
Würze des Käses Taleggio g.U.





DIE FORMEN

i Panciotti®



70mm

# Panciotti® con melanzana e scamorza

(MIT AUBERGINEN UND SCAMORZA KÄSE)



## K110

GEWICHT EINES STÜCKS	30g/34g
FÜLLUNG	66%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+15%
GARZEIT	6 min.
PRO PORTION	4 Stk. (130g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 66%:

Auberginen 58%, Ricotta, Scamorza Käse 11,5%, Grana Padano DOP Käse, Pecorino Romano DOP Käse, Paniermehl, Petersilie, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch, Schalotte, Pfeffer.

### DETAILS DER FÜLLUNG

der Duft der gebratenen Auberginen verbindet sich mit dem süßen, vollmundigen Geschmack des Scamorza-Käses; des Grana Padano und des Pecorino Romano, alle DOP., runden den Geschmack ab.

# Panciotti® con cappelante e gamberi dei mari del Nord

(MIT JAKOBSMUSCHELN UND NORDSEE GARNELEN)



## K113

GEWICHT EINES STÜCKS	30g/34g
FÜLLUNG	66%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+15%
GARZEIT	6 min.
PRO PORTION	4 Stk. (130g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 66%:

geschmorte Jakobsmuscheln 24%, Nordsee  
Garnelen 23,5%, Ricotta, Mascarpone Käse,  
Paniermehl, Koriander, Salz.

### DETAILS DER FÜLLUNG

Geschmortes Muschelfleisch aus dem Pazifik und Krabben aus dem Nordatlantik für eine leicht süsse, aber sehr schmackhafte Füllung.



# Panciotti® con punte di asparagi e mascarpone

(MIT SPARGELSPITZEN UND MASCARPONE KÄSE)



## K126

GEWICHT EINES STÜCKS	30g/34g
FÜLLUNG	66%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+15%
GARZEIT	6 min.
PRO PORTION	4 Stk. (130g)

**Zutaten für den Teig:**  
Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

**Zutaten für die Füllung 66%:**  
Spargel 40%, Ricotta, Mascarpone Käse  
3,5%, Grana Padano DOP Käse, Brot,  
Extra Vergine Olivenöl, Zwiebel, Salz,  
Knoblauch, Pfeffer.

## DETAILS DER FÜLLUNG

die Spargelspitzen werden grob geschnitten und frisch geschmort, bleiben knackig, leuchtend grün und sind in der Füllung gut sichtbar.

Der Mascarpone verleiht der Füllung Cremigkeit und unterstreicht die süsse Note des Produkts.



# Panciotti® con finferli e "Fontina DOP"

(MIT PFIFFERLINGEN UND "FONTINA DOP" KÄSE)



## K132

GEWICHT EINES STÜCKS	30g/34g
FÜLLUNG	66%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+15%
GARZEIT	6 min.
PRO PORTION	4 Stk. (130g)

### Zutaten für den Teig:

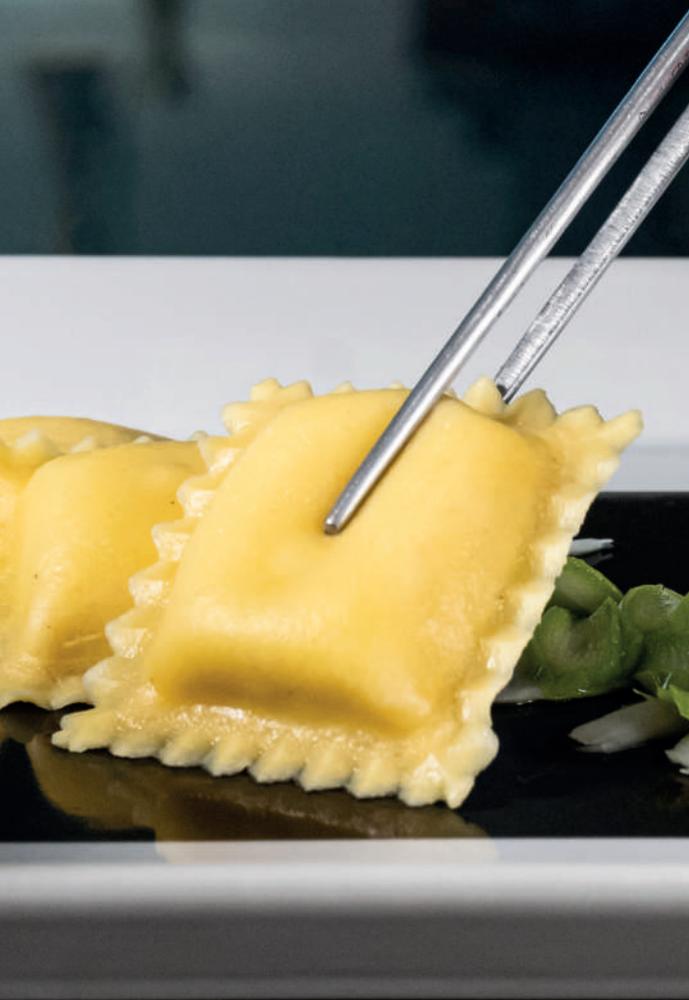
Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 66%:

Polenta aus weissem Maismehl, Ricotta,  
Fontina DOP Käse 18,5%, Pfifferlinge 18,5%,  
Petersilie, Extra Vergine Olivenöl, Salz,  
Knoblauch, Pfeffer.

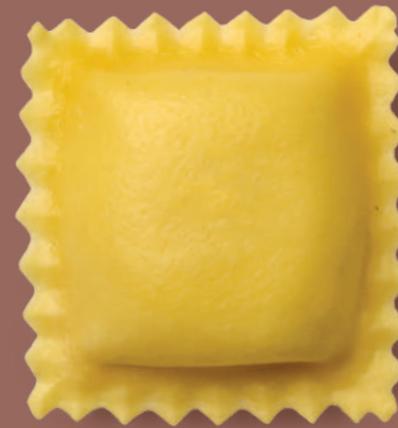
### DETAILS DER FÜLLUNG

der intensive und aromatische  
Geschmack und das Aroma der  
Pfifferlinge kommen erst beim Kochen  
zum Vorschein und werden durch den  
kräftigen Geschmack eines Käses aus  
den Almen und Höhen-lagen verstärkt:  
Fontina DOP.



DIE FORMEN

gli Scrigni®

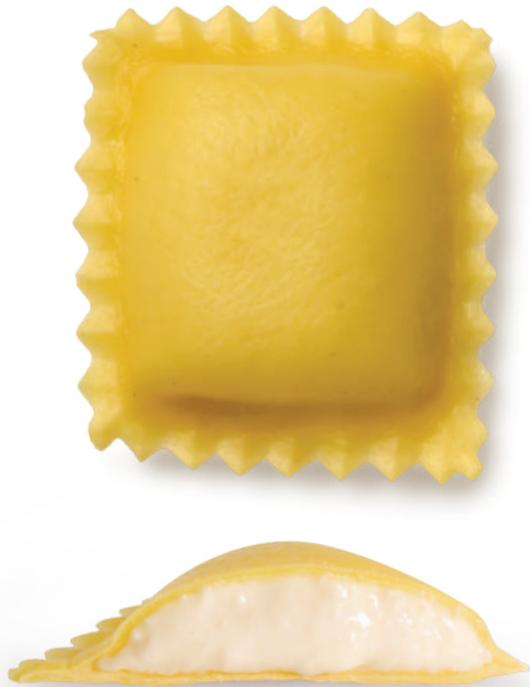


53mm  
/ 60mm

38mm / 47mm

# Scrigni<sup>®</sup> con burrata di Puglia

(MIT BURRATA KÄSE AUS APULIEN)



## K124

GEWICHT EINES STÜCKS	16g/20g
FÜLLUNG	67%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+20%
GARZEIT	2 min.
PRO PORTION	7 Stk. (125g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 67%:

Burrata Käse aus Apulien 61%,  
Ricotta, Extra Vergine Olivenöl, Brot,  
Lebensmittelgelatine, Eier aus  
Bodenhaltung, Salz, Pfeffer.

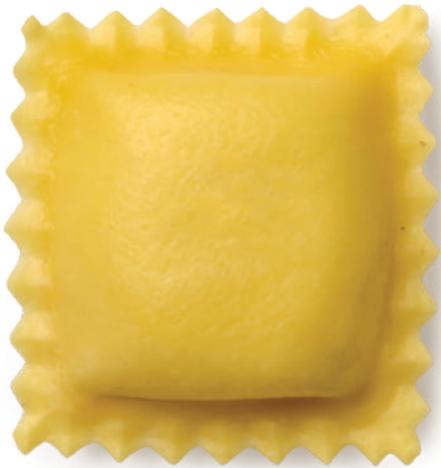
## DETAILS DER FÜLLUNG

eine frische, cremige Füllung, bei der die leichte Schärfe des nativen Olivenöls Extra die Süße der Burrata, dem absoluten Herzstück dieses Produkts, hervorhebt.



# Scrigni® ripieni agli scampi

(MIT SCAMPI)



## K128

GEWICHT EINES STÜCKS	16g/20g
FÜLLUNG	67%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+20%
GARZEIT	2 min.
PRO PORTION	7 Stk. (125g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 67%:

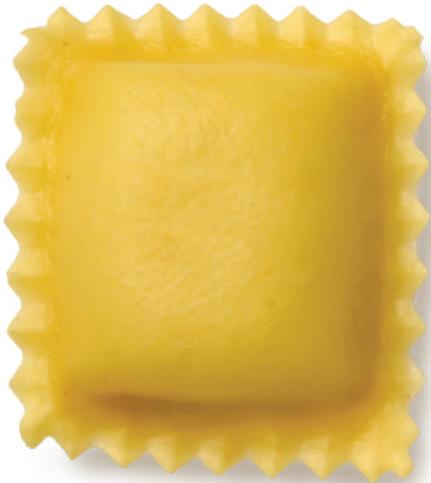
Scampi 27%, Ricotta, Brühe, Mascarpone  
Käse, Paniermehl, Extra Vergine Olivenöl,  
Salz, Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch,  
Rosmarin, Pfeffer, Lebensmittelgelatine.

### DETAILS DER FÜLLUNG

eine sehr raffinierte Scampi-Füllung  
mit einem besonders delikaten  
Geschmack, der jedoch eine  
überraschende Intensität aufweist.



# Scrigni<sup>®</sup> cacio e pepe



## K133

GEWICHT EINES STÜCKS	16g/20g
FÜLLUNG	67%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+20%
GARZEIT	2 min.
PRO PORTION	7 Stk. (125g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 67%:

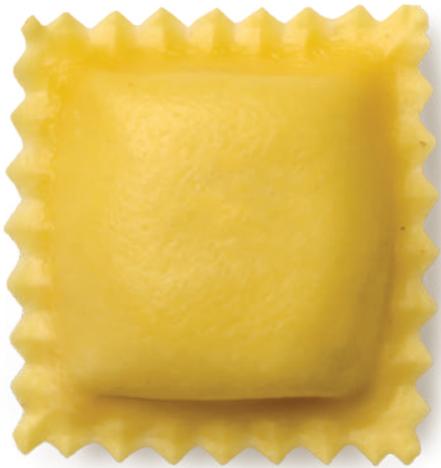
pasteurisierte Frischvollmilch, Pecorino Romano DOP Käse 27%, Ricotta, Brot, Kartoffelstärke, Lebensmittelgelatine, Pfeffer 0,4%.

### DETAILS DER FÜLLUNG

Cacio e Pepe, eines der ältesten Rezepte der römischen Küche, wird zu einer Füllung. Die Rundheit des Pecorino Romano DOP beherrschen die Szene, ohne die würzige Note des schwarzen Pfeffers zu verbergen.



# Scrigni<sup>®</sup> carbonara



## K135

GEWICHT EINES STÜCKS	16g/20g
FÜLLUNG	67%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+20%
GARZEIT	2 min.
PRO PORTION	7 Stk. (125g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 67%:

pasteurisierte Frischvollmilch, Pecorino Romano DOP Käse, Guanciale (Schweinebacke) di Norcia 9,5%, Eigelb aus Bodenhaltung, Kartoffelstärke, Lebensmittelgelatine, Extra Vergine Olivenöl, Pfeffer, Knoblauch.

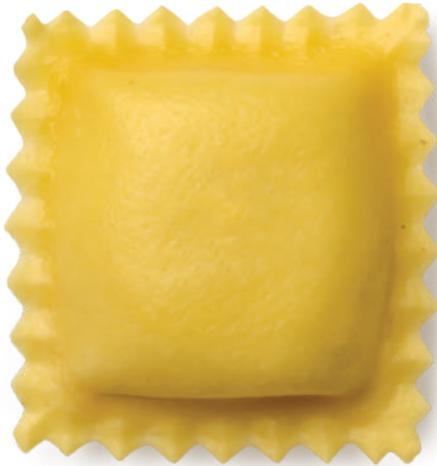
### DETAILS DER FÜLLUNG

Gewürzte und gebräunte Schweinebacke, Pecorino Romano DOP gemischt mit Milch und Pfeffer, für eine cremige und pikante Füllung, wie es die Tradition vorschreibt.



# Scrigni® con “Squacquerone di Romagna DOP” ed erbette di campo

(MIT “SQUACQUERONE DI ROMAGNA G.U” KÄSE  
MIT DREIFARBIGER MANGOLD)



## K140

GEWICHT EINES STÜCKS	16g/20g
FÜLLUNG	67%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+20%
GARZEIT	2 min.
PRO PORTION	7 Stk. (125g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 67%:

Squacquerone di Romagna g.U Käse  
66%, Piadina, Sahne, dreifarbiges  
Mangold 5%, Lebensmittelgelatine  
tierischen Ursprungs, Salz, Pfeffer.

## DETAILS DER FÜLLUNG

wenn der Squacquerone di Romagna DOP mit köstlichem zarten und bunten Mangold und knusprigen Piadinakrümel im Herzen eines Scrignos aufeinandertrifft, entsteht ein zwischen Feinheit und Entschiedenheit perfekt ausgewogener Geschmack.





Es gibt nichts  
Vergleichbares

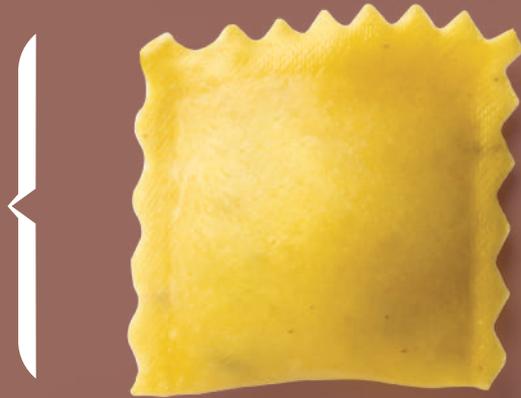
DIE ANDEREN FORMATE  
DIVINE CREAZIONI®



# Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica

(MIT TRÜFFELN UND STRACCHINO ALL'ANTICA KÄSE)

42mm  
/ 52mm



41mm / 48mm

## K129

GEWICHT EINES STÜCKS	10g/14g
FÜLLUNG	60%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+20%
GARZEIT	5-6 min.
PRO PORTION	10 Stk. (120g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 60%:

Ricotta, Stracchino all'Antica Käse  
21%, schwarze Trüffel Scorzone 5%,  
Paniermehl, Salz, Aroma.

### DETAILS DER FÜLLUNG

der delikate Geschmack des Sommertrüffels, Scorzone, vermischt sich harmonisch mit dem leicht scharfen Geschmack des Stracchino all'Antica, einer der besten Käsesorten aus den Tälern der Orobicche in der Lombardei.

Das Ergebnis ist eine völlig neue Füllung, die von einer Form umschlossen wird, die an das traditionelle Agnolotto mit seinem gefalteten Teig und den eingekerbten Rändern erinnert.



neue

# Bottoni al gambero rosso

(MIT ROTER GARNELENFÜLLUNG)

**K143**

GEWICHT EINES STÜCKS	17g/18g
FÜLLUNG	67%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+15%
GARZEIT	3-4 min.
PRO PORTION	5 Stk. (90g)

50mm  
/ 55mm



**Zutaten für den Teig:**  
Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

**Zutaten für die Füllung 67%:**  
rote Garnelen-bisque 60%, rote Garnelen 29%,  
Paniermehl, Lebensmittelgelatine tierischen  
Ursprungs, Kerbel, Pfeffer.

**Laktosefreies  
Rezept**

## DETAILS DER FÜLLUNG

In dieser Füllung findet die geschätzte rote Garnele *Aristaeomorpha foliacea* ihren ultimativen Ausdruck in einer Bisque, die ihre salzige und intensive Essenz freisetzt.

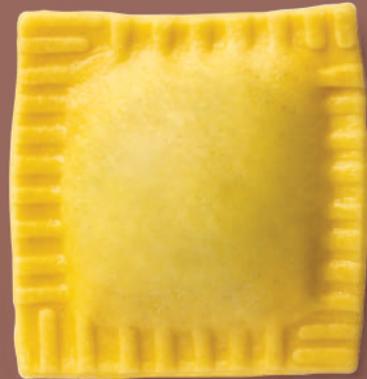
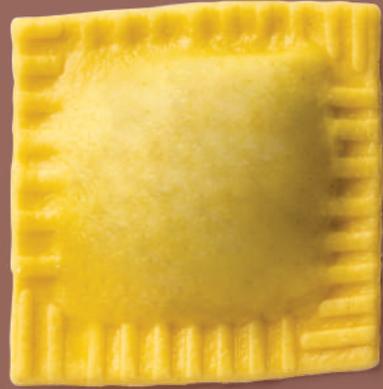
Der Teig umhüllt die cremige und zarte Füllung in einer perfekten Verbindung und bewahrt ihren einzigartigen, vollen Geschmack.



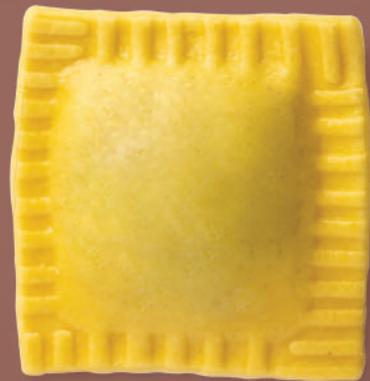


DIE FORMEN

# i Quadrelli



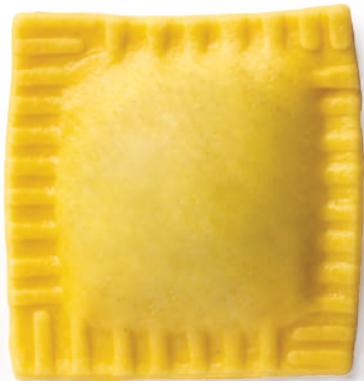
45mm  
/ 55mm



42mm / 52mm

# Quadrelli con Chianina e cardoncelli

(MIT CHIANINA-FLEISCH UND KRÄUTERSEITLINGEN)



## K117

GEWICHT EINES STÜCKS	12g/16g
FÜLLUNG	55%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+20%
GARZEIT	4-5 min.
PRO PORTION	9 Stk. (120g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 55%:

Chianina Rindfleisch 55%, Brühe,  
Ricotta, Parmigiano Reggiano DOP  
Käse, Paniermehl, geschmorte  
Cardoncelli (Kräuterseitlinge) 4%, Eier  
aus Bodenhaltung, Sonnenblumenöl,  
Rotwein, Knoblauch, Petersilie, Salz,  
Pfeffer.

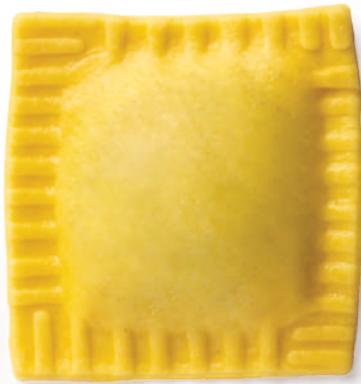
### DETAILS DER FÜLLUNG

der Cardoncello, Brauner Kräuter-Seitling, ein fleischiger Pilz mit starkem Geschmack und intensivem Aroma, verfeinert das berühmte Fleisch der Chianina, einer einheimischen Rinderrasse aus dem Val di Chiana.



# Le Violette con patata viola Vitelotte

(MIT VIOLETTEN KARTOFFELN VITELOTTE)



## K130

GEWICHT EINES STÜCKS	13g/17g
FÜLLUNG	60%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+20%
GARZEIT	4-5 min.
PRO PORTION	8 Stk. (120g)

**Zutaten für den Teig:**  
Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

**Zutaten für die Füllung 60%:**  
Püree aus violetten Kartoffeln 60%  
(Vitelotte), Stracchino Käse, Guanciale  
(Schweinebacke), Pecorino Romano  
DOP Käse, Milch, Extra Vergine Olivenöl,  
Knoblauch, Salz, Schnittlauch.

## DETAILS DER FÜLLUNG

Eine süsse und weiche Kartoffel mit mehligem Fruchtfleisch und einem samtigen, an Kastanien erinnernden Geschmack; die Vitelotte zeichnet sich durch eine tief violette Farbe aus. In den Violette trifft sie auf Stracchino und Pecorino Romano DOP in einer weichen Füllung, die durch die Knusprigkeit des Guanciale, Schweinebacke, ausgeglichen wird.





DIE FORMEN

# i Ravioloni



65mm / 75mm



78mm / 88mm



# Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci

(MIT RICOTTA AUS BÜFFELMILCH UND JUNGER BLATTSPINAT)



## K108

GEWICHT EINES STÜCKS	38g/46g
FÜLLUNG	67%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+15%
GARZEIT	5 min.
PRO PORTION	3 Stk. (150g)

Zutaten für den Teig:  
Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 67%:  
Buffelricotta 66%, Spinatsprossen 23%,  
Paniermehl, Salz, Pfeffer.

## DETAILS DER FÜLLUNG

Der Büffel-Ricotta unterscheidet sich deutlich von den anderen durch seinen besonderen Geschmack und die Konsistenz der Pasta, die weniger körnig ist als andere Ricottas. Vom Spinat werden nur die kleinen Blätter verwendet, d. h. der zarteste und schmackhafteste Teil.



# Ravioloni con formaggio Asiago DOP e "Radicchio Rosso di Treviso IGP"

(MIT ASIAGO DOP KÄSE UND "RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP")



## K111

GEWICHT EINES STÜCKS	38g/46g
FÜLLUNG	67%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+15%
GARZEIT	5 min.
PRO PORTION	3 Stk. (150g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 67%:

Ricotta, Asiago DOP Käse 27%,  
geschmorter Radicchio Rosso aus  
Treviso IGP 18,5%, Paniermehl,  
Salz, Pfeffer.

### DETAILS DER FÜLLUNG

Asiago DOP. hat den Geschmack von frisch gemolkener Milch, süß, aber mit einer leichten Säure, ein perfekter Kontrast zum erwachsenen, leicht bitteren Geschmack des Radicchio di Treviso IGP, der in dieser Füllung sowohl in den späten als auch in den frühen Sorten enthalten ist.





DIE FORMEN

# i Raviolotti



49mm / 51mm



65mm / 75mm

# Raviolotti con polenta e "Montasio DOP"

(MIT POLENTA UND "MONTASIO DOP" KÄSE)



## K112

GEWICHT EINES STÜCKS	18g/23g
FÜLLUNG	62%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+15%
GARZEIT	5 min.
PRO PORTION	6 Stk. (130g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 62%:

Polenta 74% (Wasser, Maismehl, Salz),  
Montasio DOP Käse 25%, Salz.

### DETAILS DER FÜLLUNG

Polenta aus gelbem Mais und Montasio DOP, der mindestens 2-4 Monate gereift ist, für eine umhüllen-de Füllung mit vollem, herzhaftem Geschmack, der mit der süßen Hintergrundnote des Käses endet.

# Raviolotti al baccalà

(MIT GEPÖKELTER KABELJAU)



## K127

GEWICHT EINES STÜCKS	18g/23g
FÜLLUNG	62%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+18%
GARZEIT	5 min.
PRO PORTION	5 Stk. (110g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 62%:

gepökelter Kabeljau 69%, pasteurisierte  
Frischvollmilch, weisses Maismehl,  
Petersilie, Extra Vergine Olivenöl,  
Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer.

### DETAILS DER FÜLLUNG

Entsalzene Kabeljaufilets, in Milch  
geschmort und mit weißem Maismehl  
aufgeschlagen, für eine cremige,  
konsistente, umhüllende und herzhaft  
Füllung.



# Tortellini alla moda di Bologna

(NACH BOLOGNESER ART)



17mm  
/ 19mm



17mm / 19mm

## K107

GEWICHT EINES STÜCKS	1,8g/2,0g
FÜLLUNG	37%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+35%
GARZEIT	3-4 min.
PRO PORTION	90g

### Zutaten für den Teig:

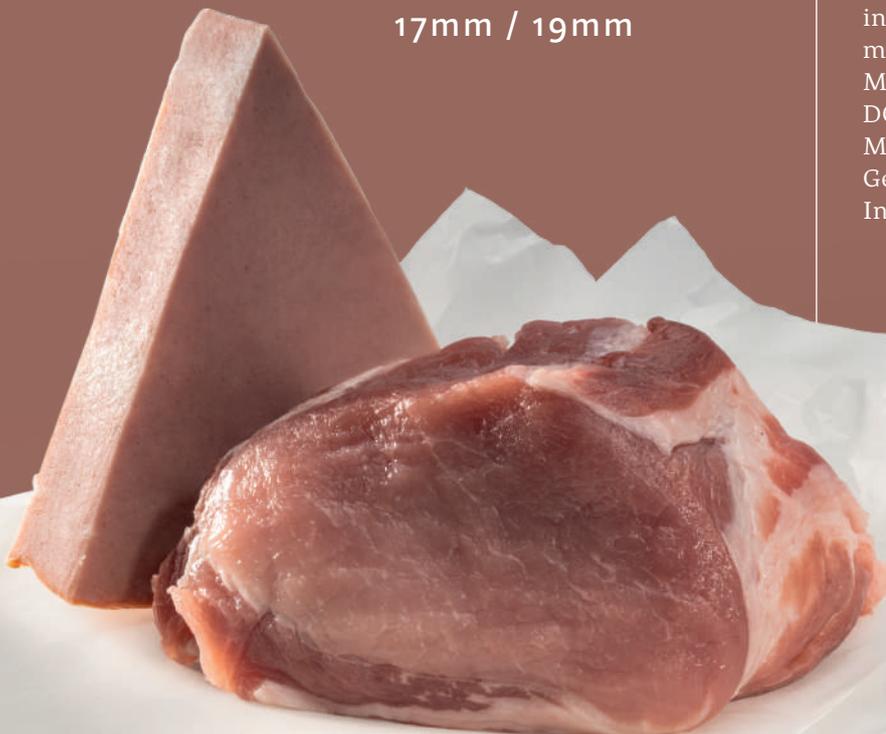
Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 37%:

Parmigiano Reggiano DOP Käse 37%,  
Mortadella 37%, Schweinefleisch,  
Sonnenblumenöl, Muskatnuss, Wein,  
Salz, Rosmarin, Knoblauch, Pfeffer.

### DETAILS DER FÜLLUNG

in Wein geschmortes Schweinefleisch  
mit Gewürzen und Kräutern,  
Mortadella, Parmigiano Reggiano  
DOP und der unverzichtbaren  
Muskatnuss. Gerade genug für einen  
Geschmack von außergewöhnlicher  
Intensität.



**DIVINE**<sup>®</sup>  
CREAZIONI

# Balanzoni al Parmigiano Reggiano

(MIT PARMESANKÄSE)



35mm  
/ 37mm

32mm / 34mm

## K100

GEWICHT EINES STÜCKS	12g/14g
FÜLLUNG	49%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+33%
GARZEIT	5-6 min.
PRO PORTION	10 Stk. (140g)

### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

### Zutaten für die Füllung 49%:

Parmigiano Reggiano DOP Käse  
42%, Ricotta, Paniermehl, Eier aus  
Bodenhaltung, Salz, Muskatnuss.

### DETAILS DER FÜLLUNG

der Parmigiano Reggiano DOP, der 42%  
der Füllung ausmacht, ist für den vollen  
Geschmack und das runde, volle Aroma  
der Balanzoni verantwortlich.



# Triangoletti al Parmigiano Reggiano

(MIT PARMIGIANO REGGIANO KÄSE)

NEUES REZEPT:  
NOCH MEHR GESCHMACK

40mm  
/ 45mm



40mm / 50mm

**K137**

GEWICHT EINES STÜCKS	7g/9g
FÜLLUNG	58%
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+26%
GARZEIT	3 min.
PRO PORTION	9 Stk. (110g)

#### Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung.

#### Zutaten für die Füllung 58%:

Ricotta, Parmigiano Reggiano  
DOP Käse 19%, Brot, Sahne,  
Lebensmittelgelatine tierischen  
Ursprungs, Salz.

#### DETAILS DER FÜLLUNG

Parmigiano Reggiano DOP, frische Vollmilch und Ricotta, allesamt italienischer Herkunft: eine Hymne an die Cremigkeit und Weichheit; diese Füllung bietet dem Gaumen ein samtiges Gefühl und ein intensives Erlebnis.





# I Mammoli di patata viola Vitelotte

(AUS VIOLETTEN KARTOFFELN VITELOTTE)



Laktosefreies  
Rezept

## K139

GEWICHT EINES STÜCKS	4,3g
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+5%
GARZEIT	2-3 min.
PRO PORTION	150g

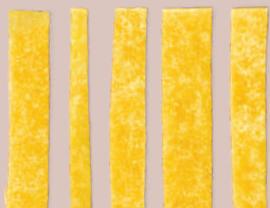
### Zutaten:

Püree aus violetten Kartoffeln 68% (Vitelotte),  
Weichweizenmehl, Wasser, Kartoffelstärke, Salz.

**DIVINE**<sup>®</sup>  
CREAZIONI

# Garbugli® taglierini a sfoglia ruvida

(RAUER TAGLIERINI-TEIG)



2mm / 5,5mm

jedes Nudelnest hat  
**5** verschieden grosse  
Schnittgrössen

## K106

GEWICHT EINES STÜCKS	23g/27g
LÄNGE	260 mm
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+75%
GARZEIT	2-3 min.
PRO PORTION	3 nids (80g)

Zutaten für den Teig:  
Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung, Salz.

Laktosefreies  
Rezept

# Intrighi® tagliatelle a sfoglia ruvida

(RAUER TAGLIATELLE-TEIG)



7mm / 11mm

jedes Nudelnest hat  
**5** verschieden grosse  
Schnittgrössen

## K105

GEWICHT EINES STÜCKS	23g/27g
LÄNGE	260 mm
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+68%
GARZEIT	2-3 min.
PRO PORTION	3 nids (80g)

Zutaten für den Teig:  
Hartweizengriess,  
Eier aus Bodenhaltung, Salz.

Laktosefreies  
Rezept

Produktcode	Produktname	Gewicht pro Verkaufseinheit	Verpackung	Haltbarkeit des Produkts
K129	AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA	2kg	10 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K100	BALANZONI AL PARMIGIANO	2kg	LOSE IN LEBENSMITTELECHTEN BEUTELN VERPACKTES PRODUKT	18 MONATE
K101	BAULETTI® CON FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K142	BAULETTI® CON FUNGHI PORCINI E TALEGGIO DOP	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K136	BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K115	BAULETTI® CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K141	BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K119	BAULETTI® RIPIENI ALL'ASTICE	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K143	BOTTONI AL GAMBERO ROSSO	2kg	7 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K106	GARBUGLI® - TAGLIERINI A SFOGLIA RUVIDA	1,6kg (1,5kg + 100g gratis)	LOSE IN LEBENSMITTELECHTEN BEUTELN VERPACKTES PRODUKT	24 MONATE
K139	I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELLOTTE	4kg	4 X 1KG PACKUNGEN	24 MONATE
K105	INTRIGHI® - TAGLIATELLE A SFOGLIA RUVIDA	1,6kg (1,5kg + 100g gratis)	LOSE IN LEBENSMITTELECHTEN BEUTELN VERPACKTES PRODUKT	24 MONATE
K130	LE VIOLETTE CON PATATA VIOLA VITELLOTTE	2kg	8 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K113	PANCIOTTI® CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD	2kg	7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK	18 MONATE
K132	PANCIOTTI® CON FINFERLI E FONTINA DOP	2kg	7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK	18 MONATE
K110	PANCIOTTI® CON MELANZANA E SCAMORZA	2kg	7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK	18 MONATE
K126	PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE	2kg	7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK	18 MONATE
K117	QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI	2kg	9 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K108	RAVIOLONI CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI	2kg	5 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK	18 MONATE
K111	RAVIOLONI CON FORMAGGIO ASIAGO DOP E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP	2kg	5 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK	24 MONATE
K127	RAVIOLOTTI AL BACCALÀ	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K112	RAVIOLOTTI CON POLENTA E MONTASIO DOP	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K133	SCRIGNI® CACIO E PEPE	2kg	7 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K135	SCRIGNI® CARBONARA	2kg	7 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K124	SCRIGNI® CON BURRATA DI PUGLIA	2kg	7 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K140	SCRIGNI® CON "SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP" ED ERBETTE DI CAMPO	2kg	7 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K128	SCRIGNI® RIPIENI AGLI SCAMPI	2kg	7 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K107	TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA	2kg	LOSE IN LEBENSMITTELECHTEN BEUTELN VERPACKTES PRODUKT	18 MONATE
K137	TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO	2kg	10 PLATTEN ZU JE 24 STÜCK	18 MONATE

# Die drei exklusiven Verpackungen Divine Creazioni®:

Das Tablett für große Formate, den 1 kg Beutel für die Gnocchi, und Surgipack für kleine Formate und lange Nudeln.

## DAS EXKLUSIVE TABLETT DIVINE CREAZIONI®

bereits durch europäisches Patent garantiert und entwickelt, um die einzelnen großformatigen Nudelstücke unversehrt zu lassen. Die Plateau-Verpackung besteht aus recyceltem Plastik. Außerdem kann sie zusammen mit der Versiegelungsfolie im Plastikmüll entsorgt werden. Ein zusätzlicher Beweis für Umweltbewusstsein und Naturschutz.



## 1kg PACKUNGEN

die Verpackungen sind aus 100% recyceltem und recycelbarem Plastik hergestellt.

## SURGIPACK, DIE PRAKTISCHE VERPACKUNG

mit dem exklusiven Wiederverschlusssystem erleichtert Ihnen die Arbeit und hält den Geschmack des Produkts länger frisch.





Divine Creazioni® ist ein Markenzeichen



SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALIA  
Tel +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - [surgital@surgital.it](mailto:surgital@surgital.it)  
[surgital.it](http://surgital.it)

